

ZEEVRUCHTEN GERECHTEN

	EURO
96. Verse kreeft op Chinese wijze (in de wok bereid met fijne kruiden)	33,00
97. St-Jacobsscholpen op Chinese wijze (in de wok bereid met fijne kruiden)	22,00
98. Chinese garnalen met diverse groenten	15,50
99. Chinese garnalen met ananas en zoetzure saus	15,50
100. Chinese garnalen met bamboe	15,50
101. Chinese garnalen met champignons	15,50
102. Chinese garnalen met Chinese champignons	15,50
103. Chinese garnalen met groenten in looksaus	15,50
104. Chinese garnalen met groenten in karrysaus	15,50
105. Chinese garnalen met groenten in pikante saus	15,50
106. Gepaneerde Chinese garnalen op Chinese wijze	15,50
107. Tongflet met zoetzure saus en groenten	15,50
108. Tongflet met krab en garnalen in Kantonese saus	18,50
109. Gebakken tongflet in botersaus	15,50
110. Tongflet met pikante saus	15,50
111. Tongflet met diverse groenten	15,50
112. Gebakken inktvis met zoetzure saus en groenten	12,50
113. Gebakken inktvis met pikante saus en groenten	12,50
114. Gebakken inktvis met look, peper en uien	12,50
115. Kikkerbilletjes in botersaus en look	14,00
116. Kikkerbilletjes met look en zwarte bonensaus	14,00

GEMENGDE GERECHTEN IN SAUSPAN

	EURO
117. Saus pan "De langemuur" met sojasaus (Chinese garnalen, rundsvlees, kippenvlees en groenten)	15,50
118. Saus pan "De langemuur" met zoetzure saus (Chinese garnalen, rundsvlees, kippenvlees en groenten)	15,50
119. Saus pan zeevruchten met sojasaus (Chinese garnalen, tongflet, inktvis en groenten)	17,50
120. Sauspan zeevruchten met zoetzure saus (Chinese garnalen, tong flet, inktvis en groenten)	17,50

KINDERMENU

	EURO
A. Kippenstè, frietjes en mayonaise	5,50
B. Kippenblokjes met zoetzure saus en gebakken rijst	5,50

CHINESE RIJST TAfels

Rijsttafel A 2 pers. 21,50 EURO (p.p.) Soep 'De Lange Muur', Gebakken ribbetjes, Babi Pangang, Rundshojes met diverse groenten, Di Pan Chinese garnalen, Gebakken rijst Ijs met slagroom of lychees, Koffie of thee	
Rijsttafel B 3 pers. 21,50 EURO (p.p.) Soep 'De Lange Muur', Gebakken ribbetjes, Babi Pangang, Rundshojes met diverse groenten, Di Pan Chinese garnalen, Kippenblokjes in zoetzure saus, Gebakken rijst Ijs met slagroom of lychees, Koffie of thee	
Rijsttafel C Vanaf 4 pers. 21,50 EURO (p.p.) Soep 'De Lange Muur', Pangang goreng special, Geroosterde eend met sinaappelsaus, Kippenblokjes in zoetzure saus, Rundshojes met diverse groenten, Chinese garnalen in looksaus, Babi Pangang, Gebakken rijst Ijs met slagroom of lychees, Koffie of thee	
Pikante rijsttafel Vanaf 2 pers. 19,00 EURO (p.p.) Peking soep, Loenpi special, Babi pangang, Kip Maletjie, Rundshojes met looksaus, Gebakken rijst Ijscoupe of lychees, Koffie of thee	
Kantonese rijsttafel Vanaf 2 pers. 24,00 EURO (p.p.) Van-pan soep, Chinese garnalen met look en peper, Gebakken kip in lychee saus, Geroosterde eend met sinaappelsaus, Di-pan van rundshojes, Gebakken rijst Ijscoupe of lychees, Koffie of thee	
Vegetarische rijsttafel Vanaf 2 pers. 17,50 EURO (p.p.) Malisoep, Rol met sojacheuren, Pikant bereide Ta-hoe, Chinese omelut, Verslade van Chinese groenten, Gebakken-rijst Lychee vruchten, Koffie of thee	
Rijsttafel "Imperial" vanaf 2 pers. 45,00 EURO (p.p.) Aperitief flesje champagne, Soep De Lange Muur, Variatie van oerkaasjes papjes, Verse kreeft op Chinese wijze, Di-pan geroosterde eend, Gebakken kipflet met ananas en zoetzure saus, Gebakken rijst Ijs of lychees, Koffie of thee	
Zeevruchtenrijsttafel vanaf 2 pers. 29,50 EURO (p.p.) Aperitief malton, Haelervinnensoup met krab, Gebakken inktvis, Verse kreeft op Chinese wijze, Tongflet gegarneerd met krab en garnalen in Kantonese saus, Di-Pan kikkerbilletjes in zwarte bonensaus, Gebakken rijst Ijs of lychees, Koffie of thee	

Chinees Specialiteiten Restaurant



長城酒樓
DE LANGE MUUR
Sint-Amandstraat 11
8000 Brugge
Tel. 050/33 27 19, Fax 050/33 63 76

Alle dagen open van
11.30 tot 14.30 & 18.00 tot 23.30

- * Gevarieerde Oosterse specialiteiten à la carte
- * Uitgebreide keuze aan rijsttafels
- * Levende kreeft op Chinese wijze
- * Diverse vegetarische gerechten
- * meer dan 100 plaatsen

* Voor groepsfeesten, verzorgen wij een buffet bij U thuis met de bijhorende benodigdheden

* Voor meeneengerechten 10 % korting

Wij heten U van harte welkom.

SOEPEN - POTAGES - SOUPS		BAMI GORENG GERECHTEN		BAMI GORENG GERECHTEN		BAMI GORENG GERECHTEN	
	EURO		EURO		EURO		EURO
1. Soep 'De Lange Muur' (haalvinnensoep met krab)	4.50	33. Bami 'De Lange Muur' (met varkensvlees pikant, kip zoet-zuur, saté van kippenvlees)	14.00	64. Gesneden kip met champignons	11.50		
2. Tomatensoep	2.50	34. Bami met gesneden kip	10.50	65. Gesneden kip met Chinese champignons	11.50		
3. Kippensoep	2.50	35. Bami met gesneden varkensvlees	10.50	66. Gesneden kip in looksaus	11.50		
4. Champignonsoep	3.50	36. Bami met gesneden rundstapjes	12.00	67. Gesneden kip met groenten in kerrysaus	11.50		
5. Zeevruchtensoep	4.50	37. Bami met Chinese garnalen	12.00	68. Gesneden kip met groenten in pikante saus	11.50		
6. Zure pikante soep met zeevruchten	4.50	38. Bami met krab	12.00	69. Gesneden kip met groenten in zwarte bonensaus	11.50		
7. Zure pikante soep	3.50	39. Bami 'Yung Chow' (met garnaltes, krab en vlees)	12.00				
8. Maissoep met kip	3.50			VARKENSVLEES GERECHTEN		EURO	
9. Maissoep met krab	3.50	MIE HOEN GORENG GERECHTEN					
10. Bamboe soep	3.50	40. Mie Hoan 'De Lange Muur' (met varkensvlees pikant, kip zoet-zuur, saté van kippenvlees)	14.00	70. Babi Pangang (zebakken mager varkensvlees met zoete pikante saus)	12.50		
11. Groentesoep met Tahoe	3.50	41. Mie Hoan met gesneden kip	10.50	71. Gesneden varkensvlees met diverse groenten	11.50		
12. Wan tan soep	4.50	42. Mie Hoan met gesneden varkensvlees	10.50	72. Gebakken varkensvlees met ananas en zoetzure saus	12.50		
VOORGERECHTEN - ENTRÉES - ENTRÉES		43. Mie Hoan met gesneden rundstapjes	12.00	73. Gesneden varkensvlees met bamboe	11.50		
	EURO	44. Mie Hoan met Chinese garnalen	12.00	74. Gesneden varkensvlees met champignons	11.50		
13. Geroosterde eend met pannenkoekjes en 'hoi sien' saus	9.00	45. Mie Hoan met krab	12.00	75. Gesneden varkensvlees met Chinese champignons	11.50		
13b. Salade natura	3.50	46. Mie Hoan 'Yung Chow' (met garnaltes, krab, geroosterd varkensvlees)	12.00	76. Gesneden varkensvlees in looksaus	11.50		
13c. Garnalsalade	3.50			77. Gesneden varkensvlees met groenten in kerrysaus	11.50		
13d. Gebakken inktvis	4.00	CHOP-SHOY GERECHTEN (SOYASCHILUTEN)		78. Gesneden varkensvlees met groenten in pikante saus	11.50		
14. Kikkerbilletsjes in look	4.00	47. Chop-Shoy 'De Lange Muur' (met Babi Pangang, kip zoet-zuur, Saté)	14.00	79. Gesneden varkensvlees met groenten in zwarte bonensaus	11.50		
15. Loempia (met sojascheuten en vlees)	3.50	48. Chop-Shoy met gesneden kip	10.50	79a. Gebakken ribbetjes met ananas en zoetzure saus	12.50		
16. Loempia special (met groentjes, vermicelli en vlees)	3.50	49. Chop-Shoy met gesneden varkensvlees	10.50	RUNDSTAPJES GERECHTEN		EURO	
17. Gebakken ravioles gevuld met garnalen, kip en groentjes	4.50	50. Chop-Shoy met gesneden rundstapjes	12.00	80. Gesneden rundstapjes met diverse groenten	12.50		
18. Ha Kaul (Gestoomde garnalenpastietjes)	5.00	51. Chop-Shoy met Chinese garnalen	12.00	81. Gesneden rundstapjes met ananas en zoetzure saus	12.50		
19. Gepaneerde Chinese garnalen	7.00	52. Chop-Shoy met krab	12.00	82. Gesneden rundstapjes met bamboe	12.50		
20. Gebakken ribbetjes	4.50	53. Chop-Shoy met kikevis	12.50	83. Gesneden rundstapjes met champignons	12.50		
21. Stiel Maal (gesneden vleespastetjes)	4.50	VEGETARISCHE GERECHTEN		84. Gesneden rundstapjes met Chinese champignons	12.50		
22. Saté van gekruide kippenvlees	4.00	54. Chop-Shoy natuur (warmte groenten en sojascheuten)	10.00	85. Gesneden rundstapjes in looksaus	12.50		
23. Garnalbilletsjes in een krokante korstje	7.00	55. Foe Jung 'Hoi' (omalet met groenten)	10.00	86. Gesneden rundstapjes met groenten in kerrysaus	12.50		
24. Hors d'oeuvre 'De Lange Muur' (gepaneerde garnalen, loempia special, kippenstaf)	5.00	56. Nasi met groenten (gebakken rijst)	10.00	87. Gesneden rundstapjes met groenten in pikante saus	12.50		
25. Chinese garnalen met look en peper	7.00	57. Bami met groenten (gebakken noedels)	10.00	88. Gesneden rundstapjes met groenten in zwarte bonen saus	12.50		
NASI GORENG GERECHTEN		58. Tsong roi tahoe (soja pad met sojasaus en groenten)	11.00	89. Gesneden rundstapjes met een zoetzure pikante saus	12.50		
	EURO	59. La tahoe (soja pad met pikante saus en groenten)	11.00	ERFND GERECHTEN		EURO	
26. Nasi 'De Lange Muur' (met varkensvlees pikant, kip zoet-zuur, saté van kippenvlees)	14.00	KIP GERECHTEN					
27. Nasi met gesneden kip	10.50		EURO	90. Geroosterde eend met ananas en zoetzure saus	15.50		
28. Nasi met gesneden varkensvlees	10.50	60. Gebakken kipfilet met sinaasappelsaus	12.50	91. Geroosterde eend met Chinese champignons	15.50		
29. Nasi met gesneden rundstapjes	12.00	60A. Gebakken kipfilet met citroensaus	12.50	92. Geroosterde eend met sinaasappelsaus	15.50		
30. Nasi met Chinese garnalen	12.00	61. Gesneden kip met diverse groenten	11.50	93. Geroosterde eend met citroensaus	15.50		
31. Nasi met krab	12.00	62. Gebakken kipfilet met ananas en zoetzure saus	12.50	94. Geroosterde eend met diverse groenten	15.50		
32. Nasi 'Yung Chow' (met garnaltes, krab en vlees)	12.00	63. Gesneden kip met bamboe	11.50	95. Geroosterde eend met pikante saus	15.50		

China - Bruggen

Soepen – les potages – Soups

1. 多菇湯	Kippensoep met Chinese champignons <i>Bouillon de volaille aux champignons chinois</i> Chicken soup with Chinese mushrooms	3,20 €
2. 雞絲湯	Kippensoep met champignons <i>Bouillon de volaille aux champignons</i> Chicken soup with mushrooms	2,90 €
3. 酸辣湯	Pikantzure soep <i>Potage au vinaigre piquant</i> Hot and sour soup	3,10 €
4. 蕃茄湯	Tomatensoep <i>Potage aux tomates</i> Tomato soup	2,90 €
5. 燕窩湯	Vogelnestjessoep <i>Potage au nid d'hirondelle</i> Bird's nest soup	2,90 €
5.A 蛋花湯	Chinese soep met eiervlokken <i>Soupe chinoise aux oeufs</i> Chinese soup with egg flakes	2,20 €
5.B 蟹肉湯	Soep met krab en asperges <i>Soupe chinoise au crabe et aux asperges</i> Soup with crab and asparagus	3,30 €
5.C 餛飩湯	Wantansoep (Chinese raviolisoepp) <i>Potage wantan (ravioli chinois)</i> Wantan soup	3,70 €
5.D 蝦餃湯	Harkausoep <i>Potage Harkau</i> Harkau soup (als keuzemogelijkheid bij menu's: supplement van 2,70 euro)	5,20 €

Voorgerechten – les entrées – Side dishes

6. 蝦餃湯	Chinese sojakroket (loempia) <i>Croquette chinoise au soya</i> Pancake roll with soya	3,30 €
--------	---	--------

7.	Varkensvleessatés <i>Dés de porc rissolés</i> Roasted pork skewers	4,60 €
8.	Garnaaldeegjes (kroepock) <i>Pâte de crevettes (chips aux crevettes)</i> Prawn crackers	2,60 €
9.	Chinese kroket met krab en soja <i>Croquette au soya et crabe</i> Pancake roll with soya and crab	3,70 €
10.	Langoustinebeignets met citroen <i>Beignets de langoustine frites au citron</i> Shrimps fritters with lemon	10,50 €
11.	Samengesteld voorgerecht <i>Hors-d'oeuvre varié</i> Compound first course	7,90 €
12.	Kipsatés <i>Dés de poulet rissolés</i> Roasted chicken skewers	4,60 €
13.	Krabsalade <i>Salade aux crabes</i> Crab salad	9,60 €
14.	Kipsalade <i>Salade au poulet</i> Chicken salad	7,60 €
14.A	Lenterolletjes Nêmes Spring rolls	4,20 €
14.B	Har-Kau (gestoomde garnalenravioli) <i>Ravioli de langoustines à la vapeur</i> Steamed shrimp ravioli	4,70 €
14.C	Sio-Mai (gestoomde vleesravioli) <i>Ravioli de porc à la vapeur</i> Steamed pork ravioli	3,90 €
14.D	Kikkerbiljetjes met look en ui <i>Cuisses de grenouille à l'ail et aux oignons</i> Frog's legs with garlic and onion	8,90 €

14.E	Scampi met look en ui <i>Scampi à l'ail et aux oignons</i> Prawns with garlic and onion	11,50 €
------	---	---------

Vis en schaaldieren – les poissons et crustacés
Fish and crustaceans

15.	Gebraden visbeignets met groenten <i>Beignets de poisson sautés garnis</i> Fish fritters with vegetables	10,90 €
16.	Gebakken visbeignets in zoetzure saus <i>Beignets de poisson à la sauce aigre-douce</i> Fish fritters in sweet-and-sour sauce	10,90 €
17.	Langoustines in zwartebonensaus <i>Langoustines aux haricots noirs</i> Stir-fried shrimps in black bean sauce	15,50 €
18.	Gebraden langoustines in tomatensaus <i>Langoustines sautées à la sauce tomate</i> Stir-fried shrimps in tomatosauce	15,50 €
18.A	Inktvis en langoustines in pikante saus <i>Calamars et langoustines à la sauce piquante</i> Cuttle fish and shrimps in hot sauce	15,50 €
19.	Langoustinebeignets in zoetzure saus <i>Langoustines frites à la sauce aigre-douce</i> Prawn fritters in sweet-and-sour sauce	14,50 €
19.A	Stoofpotje van zeevruchten in pikante saus <i>Marmite aux fruits de mer à la sauce piquante</i> Chinese sea food casserole in hot sauce	18,50 €
20.	Gebraden langoustines met groenten <i>Langoustines sautées garnies</i> Stir-fried shrimps with vegetables	15,50 €
20.A	Scampi in tomatensaus <i>Scampi à la sauce tomate</i> Prawns in tomato sauce	16,50 €
20.B	Gebakken scampi met gember en ui <i>Scampi sautés gingembre et oignons</i> Prawns with ginger and onion	16,50 €

20.C	Gebraden langoustines in pikante saus <i>Langoustines sautées à la sauce piquante</i> Stir-fried shrimps in hot sauce	15,50 €
20.D	Gebraden langoustines in kerriesaus <i>Langoustines sautées à la sauce curry</i> Stir-fried shrimps in curry sauce	15,50 €
21.	Krabbenscharen op Chinese wijze <i>Pinces de crabes à la façon chinoise</i> Crab paws Chinese way	23,90 €
22.	Goudbrasem in sojasaus <i>Dorade à la sauce de soya</i> Sea bream in soya sauce	16,50 €
22.A	Kikkerbilen met look en ui <i>Cuisses de grenouille à l'ail et aux oignons</i> Fried frog's legs with garlic and onion	14,50 €
22.B	Inktvis in pikante saus <i>Calamars découpés à la sauce piquante</i> Fried cuttle fish in hot sauce	12,90 €
22.C	Inktvis in kerriesaus <i>Calamars à la sauce curry</i> Fried cuttle fish in curry sauce	12,90 €
22.D	Inktvis in zoetzure saus <i>Calamars découpés à la sauce aigre-douce</i> Fried cuttle fish in sweet and sour sauce	12,90 €
22.E	Inktvis in zwartebonensaus <i>Calamars découpés aux haricots noirs</i> Fried cuttle fish in black bean sauce	12,90 €
22.F	Jakobsschelpen op Chinese wijze <i>Coquilles St.-Jacques façon chinoise</i> Scallop of St.-James Chinese way	24,50 €

Kippenshotels – *les plats de poulet* – Chicken dishes

23.	Kipfilet in kerriesaus <i>Blanc de poulet découpé à la sauce curry</i> Sliced chicken breast in curry sauce	9,90 €
-----	---	--------

24.	Kipfilet in tomatensaus <i>Blanc de poulet découpé à la sauce tomate</i> Sliced chicken breast in tomato sauce	9,90 €
25.	Kipfilet met champignons <i>Blanc de poulet découpé aux champignons</i> Sliced chicken breast with mushrooms	9,90 €
26.	Kipfilet met ananas <i>Blanc de poulet découpé à l'ananas</i> Sliced chicken breast with pineapple	9,90 €
27.	Kipfilet met Chinese champignons <i>Blanc de poulet aux champignons chinois</i> Chicken breast with Chinese mushrooms	12,50 €
28.	Kipfilet met amandelen <i>Blanc de poulet découpé aux amandes</i> Sliced chicken breast with almonds	10,90 €
29.	Kipfilet met bamboe en diverse groenten <i>Blanc de poulet découpé sauté garni</i> Chicken with bamboo and vegetables	10,90 €
30.	Kipfilet in zwartebonensaus <i>Blanc de poulet découpé aux haricots noirs</i> Sliced chicken breast in black bean sauce	10,90 €
30.A	Kipfilet in pikante saus <i>Blanc de poulet découpé à la sauce piquante</i> Sliced chicken breast in hot sauce	9,90 €
30.B	Kippenbeignets in zoetzure saus <i>Beignets de poulet à la sauce aigre-douce</i> Chicken fritters in sweet-and-sour sauce	10,90 €
30.C	Gesneden kwartels met soja saus <i>Cailles à la sauce de soja</i> Chopped quails with soya sauce	14,50 €

Varkens- en rundvlees – porc et boeuf - Pork and beef

31.	Chinese familieschotel (gemengde schotel) <i>Plat de famille chinois (plat mixte)</i> Chinese family dish (compound dish)	12,50 €
-----	---	---------

32.	Gesneden varkensvlees in zwartebonensaus <i>Porc découpé aux haricots noirs</i> Sliced pork in black bean sauce	10,90 €
33.	Gesneden varkensvlees op Chinese wijze <i>Porc découpé à la façon chinoise (piquant)</i> Sliced pork Chinese way (hot)	10,90 €
33.A	Varkensvlees met Chinese champignons <i>Porc découpé aux champignons chinois</i> Sliced pork with Chinese mushroom	12,90 €
34.	Gebraden varkensvlees met groenten <i>Porc sauté aux légumes</i> Sliced pork with vegetables	10,90 €
35.	Gesneden rundvlees met groenten <i>Filet de boeuf découpé aux légumes</i> Sliced beef with vegetables	12,90 €
35.A	Gesneden rundvlees in pikante saus <i>Filet de boeuf découpé à la sauce piquante</i> Sliced beef in hot sauce	12,90 €
35.B	Gesneden rundvlees in zwartebonensaus <i>Filet de boeuf aux haricots noirs</i> Sliced beef in black bean sauce	12,90 €
36.	Gesneden rundvlees in kerriesaus <i>Filet de boeuf découpé à la sauce curry</i> Sliced beef in curry sauce	12,90 €
37.	Varkensvleesbeignets in zoetzure saus <i>Dés de porc à la sauce aigre-douce</i> Sweet and sour pork	10,90 €
38.	Varkensribstukjes in sojasaus <i>Côtelettes de porc à la sauce soya</i> Spare ribs in soya sauce	10,90 €
39.	Gesneden varkensvlees in kerriesaus <i>Porc découpé à la sauce curry</i> Sliced pork in curry sauce	10,90 €
40.	Varkensribstukjes in zoetzure saus <i>Côtelettes de porc à la sauce aigre-douce</i> Spare ribs in sweet-and-sour sauce	10,90 €

40.A	Gesneden rundvlees met uien <i>Filet de boeuf découpé aux oignons</i> Sliced beef with onions	12,90 €
40.B	Rundvlees met Chinese champignons <i>Boeuf découpé aux champignons chinois</i> Sliced beef with Chinese mushrooms	13,90 €
40.C	Gesneden rundvlees met paprika <i>Filet de boeuf découpé aux poivrons</i> Sliced beef with green and red peppers	12,90 €
40.D	Babipangang Porc «Wula» «Helan» pork	10,90 €
40.E	Lamsfilet met gember en ui <i>Filet d'agneau aux gingembre et oignons</i> Lamb chops with ginger and onion	16,90 €

Gebakken rijst – les riz sautés - Fried rice dishes

41.	Nasigoreng met gesneden kip <i>Riz sauté au poulet découpé</i> Fried rice with sliced chicken	8,90 €
42.	Nasigoreng met gesneden varkensvlees <i>Riz sauté au porc découpé</i> Fried rice with sliced pork	8,90 €
43.	Nasigoreng met krab <i>Riz sauté au crabe</i> Fried rice with crab	10,90 €
44.	Nasigoreng met kip, vices en langoustines <i>Riz sauté maison</i> Special fried rice	10,90 €
45.	Nasigoreng met langoustines <i>Riz sauté aux langoustines</i> Fried rice with shrimps	10,90 €
45.A	Nasigoreng met gesneden rundvlees <i>Riz sauté au boeuf découpé</i> Fried rice with sliced beef	9,50 €

Chop-shoy – les plats de légumes – Vegetables

46.	Chop-shoy met gesneden kip <i>Chop-shoy au poulet découpé</i> Chop-shoy with sliced chicken	8,90 €
47.	Chop-shoy met gesneden varkensvlees <i>Chop-shoy au porc découpé</i> Chop-shoy with sliced pork	8,90 €
48.	Chop-shoy met gesneden rundvlees <i>Chop-shoy au boeuf découpé</i> Chop-shoy with sliced beef	9,90 €
49.A	Chop-shoy met langoustienen <i>Chop-shoy aux langoustines</i> Chop-shoy with shrimps	10,90 €
49.B	Chop-shoy met vlees, kip en langoustines <i>Chop-shoy maison</i> Chop-shoy with meat, chicken and shrimps	10,90 €
49.C	Chop-shoy met krab <i>Chop-shoy au crabe</i> Chop-shoy with crab	10,90 €
49.D	Chop-shoy met inkvis en garnalen <i>Chop-shoy aux calamars et langoustines</i> Chop-shoy with cuttle fish and shrimps	10 ,90 €

Bamigoreng – nouilles sautées - Fried noodles

50.	Bamigoreng met gesneden rundvlees <i>Nouilles sautées au boeuf découpé</i> Fried noodles with sliced beef	9,90 €
51.	Bamigoreng met gesneden kip <i>Nouilles sautées au poulet découpé</i> Fried noodles with sliced chicken	8,90 €
52.	Bamigoreng met gesneden varkensvlees <i>Nouilles sautées au porc découpé</i> Fried noodles with sliced pork	8,90 €

53.	Bamigoreng met kip, vlees en langoustines <i>Nouilles sautées maison</i> Special fried noodles	10,90 €
54.	Bamigoreng met langoustines <i>Nouilles sautées aux langoustines</i> Fried noodles with shrimps	10,90 €
55.	Bamisoep met gesneden kip <i>Bouillon aux nouilles et poulet découpé</i> Noodlessoup with sliced chicken	10,50 €
56.	Bamisoep met gesneden varkensvlees <i>Bouillon aux nouilles et porc découpé</i> Noodlessoup with sliced pork	10,50 €
56.A	Bamisoep met langoustines <i>Bouillon aux nouilles et langoustines</i> Noodlessoup with shrimps	12,50 €
56.B	Bamisoep met kip, vlees en langoustines <i>Bouillon aux nouilles maison (mixte)</i> Noodles soup with chicken, pork and shrimps	12,50 €
56.C	Bamisoep met rundvlees <i>Bouillon aux nouilles et boeuf découpé</i> Noodles soup with sliced beef	11,50 €

Eend – le canard – Duck

57.	Gebraden Pekingeend met sojasaus <i>Canard rôti à la sauce soya</i> Fried Peking duck with soya sauce	15,90 €
58.	Eend met ananas en zoetzure saus <i>Canard rôti ananas et sauce aigre-douce</i> Pineapple fried duck in sweet and sour sauce	15,90 €
58.A	Eendenborst met groenten in oestersaus <i>Filet de canard garni à la sauce d'huître</i> Duck breast with vegetables in oyster sauce	15,90 €

68.	Omelet met krab <i>Omelette au crabe</i> Omelette with crab	9,90 €
-----	---	--------

Vegetarische schotels – les plats végétariens
Vegetarian dishes

49.	Chop-shoy natuur <i>Chop-shoy nature</i> Chop-shoy vegetarian	8,90 €
69.	Chinese kool <i>Choux chinois</i> Chinese white cabbage	9,50 €
70.	Tou Pou pikant (sojakaas) <i>Fromage de soja à la sauce piquante</i> Tou Pou in hot sauce (bean curd)	10,50 €
71.	Nasigoring met groenten <i>Riz sauté aux légumes</i> Fried rice with vegetables	8,90 €
72.	Bamigoring met groenten <i>Nouilles sautées aux légumes</i> Fried noodles with vegetables	8,90 €

Specialiteiten – les spécialités
Op voorhand te bestellen – Sur commande

Kreeft op Chinese wijze (±800 gram) <i>Homard à la façon chinoise (±800 grammes)</i>	dagprijs <i>prix du jour</i>
Gestoomde tarbot met gember en sojasaus <i>Turbotin entier à la vapeur de gingembre et à la sauce soya</i>	dagprijs <i>prix du jour</i>

Supplement voor sauzen: **1,30 €**
Supplement voor nasi, bami of friet: **2,50 €**

Tepangerechten – les plats tépan – Tepan dishes

59.	Kippenfilet op Shanghaise wijze <i>Poulet sauté à la mode de Shanghai</i> Chicken breast Shanghai way	12,90 €
60.	Gesneden varkensvlees op Shanghaise wijze <i>Porc découpé à la mode de Shanghai</i> Sliced pork Shanghai way	12,90 €
61.	Gesneden rundvlees op Shanghaise wijze <i>Boeuf découpé à la mode de Shanghai</i> Sliced beef Shanghai way	14,90 €
62.	Gesneden inktvis op Shanghaise wijze <i>Calamars à la mode de Shanghai</i> Sliced cuttle fish Shanghai way	13,90 €
63.	Kikkerbiljetjes op Shanghaise wijze <i>Cuisses de grenouille mode de Shanghai</i> Frog's legs Shanghai way	14,90 €
64.	Langoustines op Shanghaise wijze <i>Langoustines à la mode de Shanghai</i> Shrimps Shanghai way	16,90 €
65.	Stoofpot met vlees en vis (Suko van het huis) <i>Suko maison (mélange de viande et poisson en marmite)</i> Sukhoi (casserole with meat, fish and vegetables)	14,90 €
65. A	Pekingend van de Chef <i>Canard rôti à la façon du Chef</i> Fried Peking duck Chef's way	16,90 €

**Omeletgerechten – les plats d'omelette
Omelette dishes**

66.	Omelet met gesneden varkensvlees <i>Omelette au porc découpé</i> Omelette with shredded pork	8,90 €
67.	Omelet met langoustines <i>Omelette aux langoustines</i> Omelette with shrimps	10,50 €

Dim Sum			Dim Sum		
<div><div><div>2 & 4 Personen</div><div>Full Sing</div><div>8VBA</div><div>Van Arteveldestraat 65</div><div>B-2008 Antwerpen Tel : 03 - 235 06 54</div><div>B.T.W. 436.596,109</div></div><div>€</div></div>			€		
1.	Gestoomde garnalen pastei 'Ha Kow'	3.30	16.	Lenterolletjes	3.00
	Pâtes de crevettes à la vapeur 'Ha Kow'			Rouleaux de printemps	
	Steamed shrimp dumpling			Springrolls	
2.	Gestoomde varkenspastei 'Sieuw mai'	2.50	17.	Zilverregen rijstdeeg met vrees en garnazaatjes	6.50
	Pâtes de porc à la vapeur 'Sieuw mai'			Pâtes de riz, viande et crevettes	
	Steamed pork dumpling			Silver rain paste with meat and shrimps	
3.	Gestoomde haaienvinnenpastei	3.00	18.	Gebakken radijs in rijstgebak	2.50
	Pâtes d'ailerons de requin à la vapeur			Pâte de riz savet frit	
	Steamed sharkfin dumpling			Fried turnip in rice cake	
4.	Gestoomde 'Chui chow Fen Kou'	2.50	19.	Gebakken zoete waterkastanjes in rijstgebak	2.50
	'Chui chow Fen Kou' à la vapeur			Pâte de riz aux marrons d'eau doux	
	Steamed 'Chui chow Fen Kou'			Fried waterchestnuts rice cake	
5.	Wor tiep gestoomde vlees-garnalen pastei	2.50	20.	Gestoomde cake	2.30
	Wor tiep pâtes de porc et crevettes à la vapeur			Gâteau au bain marie	
	Wor tiep pork and shrimp dumpling steamed			Steamed sponge cake	
6.	Gestoomde rundvlees-balletjes	2.50	21.	Inktvis potje met curry	6.50
	Quenelles de bœuf à la vapeur			Calamars au curry en casserole	
	Steamed beef meatballs			Squids in curry	
7.	Gestoomde gemarineerde varkensribbetjes	2.50	22.	Gebakken zoete rode bonen pastei	3.50
	Travers de porc marisés à la vapeur			Gâteau d'haricots rouges doux	
	Steamed spare ribs			Sweet red beans cake	
8.	Gestoomde visballetjes	3.00	23.	Paprika gevuld met garnalenpastei	3.80
	Quenelles de poisson à la vapeur			Poivron farci de pâte de crevettes	
	Steamed fish balls			Pepper filled with shrimps	
9.	Gestoomde rundermagen met gember en ui	2.50	24.	Gestoomde broodjes met kleefrijst	3.00
	Tripes de bœuf au gingembre et oignon à la vapeur			Gâteau de riz gluant à la vapeur	
	Steamed beef stomach with ginger and onion			Steamed glutinous rice dumpling	
10.	Gestoomde kippenpoten met zwarte bonensaus	2.50	25.	Gestoomde broodjes met pudding	3.00
	Pattes de poulet à la vapeur sauce d'haricots noirs			Gâteau de pain au vapeur avec pudding	
	Steamed chickenfeet with black bean sauce			Steamed dumpling with special pudding	
11.	Gestoomd varkensvlees met toefvellen en oestersaus	3.50	26.	Gestoomde broodjes met gekruid varkensvlees	2.30
	Porc enrobé de feuilles d'haricots caillés sauce d'huitre			Gâteau de pain au porc épicé	
	Steamed pork with bean curd rolls and oyster sauce			Steamed dumpling with spicy pork	
12.	Gefruite garnalen wantan	3.80	27.	Gestoomde broodjes met lotus pastei	2.50
	Ravioles de crevettes frites			Gâteau de pain farci pâte de lotus à la vapeur	
	Fried shrimp wantan			Steamed dumpling with lotus filling	
13.	Gefruite rundvlees wantan met zwarte bonen saus	3.80	28.	Gevalde lotusbladeren met kleefrijst en gekruiddvlees	3.80
	Ravioles de bœuf frites sauce d'haricots noirs			Feuille de lotus farci au riz gluant et viande épicé	
	Fried beef wantan with black bean sauce			Lotus leave filled with glutinous rice and spicy pork	
14.	Gebakken vispastei	3.80	30.	Gestoomde rundermagen in potje	3.80
	Paté de poisson frit			Triper de bœuf étuvées	
	Fried fishcake			Braised beef stomach	
15.	Gefruite rijstdeeg 'Ham sui kok ' met vijfkoruuden varkensvlees	2.50	31.	Gefruite visballetjes	3.80
	Pâtes de riz Ham sui kok ' frites au porc épicé			Quenelles de poisson frites	
	Fried rice pastry Ham sui kok ' with spicy pork			Fried fishballs	
			32.	Inktvis op een stokje	5.00
				Brochette de calamars	
				Squids on sate stick	
DIM SUM menu			€ 35.00 per 2 pers.		
tot 22 uur ...					
15 verschillende gestoomde en gefruite dim sum gerechten					

Dim Sum

Full Sing avsa
Van Arnhemstraat 55
3 2008 Antwerpen Tel: 03-225 06 54
B.T.W. 436.576.109

33. Gefruite 'Fen Kou' met garnalenpastei 'Fen Kou' frit à la pâte de crevettes Fried 'Fen Kou' with shrimp filling	3.80
34. Gestoomde kleefrijst met curry en zeewier Riz gluant, algua, goût curry, à la vapeur Steamed glutinous rice with seaweed, curry taste	4.00
35. Gefruite taro gevuld met gekruid varkensvlees Taro farei à la viande épicée Fried taro filled with spicy pork	2.50
37. Gestoomde platte bieslook met garnalenpastei Ciboulette chinoise, pâte de crevettes à la vapeur Steamed chinese spring onions with shrimp	3.80
38. Gefruite garnalballetjes Quenelles de crevettes frites Fried shrimp balls	3.80
39. Gevulde krabbenpoten Pinces de crabes farcies Grilled crab claws	5.00
40. Vegetarische lenteerolletjes Rouleaux de printemps végétariens Vegetable springrolls	3.80
41. Gestoomde kippenpastei Pâtes de poulet à la vapeur Steamed chicken dumpling	3.80
42. Gefruite curry hoekjes Triangle de curry frit Fried curry corners	3.00
43. Gestoomde curry pastei Pâtes au curry à la vapeur Steamed curry paste	3.80
44. Gestoomde zeewier vispastei Pâtes de poisson enrobes d'algues à la vapeur Steamed seaweed filled with fish ball	4.00
45. Gefruite Vietnamese lenteerolletjes Rouleaux de printemps vietnamiens Vietnamese springrolls	3.80
46. Gefruite vleeswantan Wantan de porc frité Fried pork wantan	3.80
47. Gestoomde rijstdeegrolletjes met garnaltes Rouleaux de riz à la vapeur aux crevettes Steamed rice rolls with shrimps	4.00
48. Gestoomde rijstdeegrolletjes met rundvlees Rouleaux de riz à la vapeur au viande de bœuf Steamed rice rolls with beef	3.30
49. Gestoomde rijstdeegrolletjes met varkensvlees Rouleaux de riz à la vapeur au porc Steamed rice rolls with pork	3.30
Gestoomde St Jacobschelp, oesters of mesjes	

Poisson
Fish

Gestoomde graskarper Carpe d'ivoire au bain-marie Steamed Carp	
Gestoomde graskarper met gefermenteerde groenten 'mui choy' Carpe d'ivoire au bain-marie, légumes fermenté Steamed Carp with preserved vegetables	
Graskarper met zuurzoete saus Carpe d'ivoire saignre doux Sweet and sour Carp	
Gestoomde pelling met zwarte bonen saus Anguille au bain-marie sauce d'haricots noirs Steamed eel with black bean sauce	
Gestoomde paling met tofufu en spek Anguille étouffée aux tofufu et lard Steamed eel with tofufu and bacon	15
Palingfilet met vijf kruiden Filet d'anguille aux cinq épices Eel filet with five spices	d
Gestoomde tong met lenteui, gember en koriander Sole au bain-marie avec gingembre, ciboulette et coriandre Steamed sole with ginger, springonion and coriander	d
Gestoomde tarbot met lenteui, gember en koriander Turbot au bain-marie avec gingembre, ciboulette et coriandre Steamed tarbot with ginger, springonion and coriander	d.
Gebakken tong Sole meunière Fried sole	d.
Gebakken tarbot Turbot meunière Fried turbot	d.
Visballetjes met seizoengroenten Boulettes de poisson aux légumes Fishballs with vegetables	12.0
Tongfilet met seizoengroenten Filet de sole aux légumes Sole filet with vegetables	16.5
Tongfilet met gember en lenteui Filet de sole aux gingembre et ciboulette Sole filet with ginger and springonion	16.5
Tongfilet met zwarte bonen saus Filet de sole sauce d'haricots noirs Sole filet with black bean sauce	16.50
Tongfilet met pikante saus Filet de sole sauce piquante Sole filet with hot sauce	16.50
Gestoomde zalm met zwarte bonen saus Saumon au bain marie sauce d'haricots noirs Steamed salmon with black bean sauce	16.50
Gestoomde zalm met gember en lenteui Saumon au bain marie aux gingembre et ciboulette Steamed salmon with ginger and springonion	16.50
Tilapia met zuur zoete saus	18.80
Tilapia met zwarte bonen saus	18.80
Tilapia gestoomd met gember en ui	18.80

Diversen
Divers
Divers

Soepen
Potages
Soups

€

1. Gamba's op een hete plaat Gambas sur un plat chaud Gambas on a hot plate	17.00
2. Gamba's met Kingtou saus Gambas avec sauce Kingtou Gambas with sauce Kingtou	17.00
3. Runderfilet met Kingtou saus Filet de bœuf sauce Kingtou Beef fillet sauce Kingtou	15.50
4. Kippenfilet met Kingtou saus Filet de poulet sauce Kingtou Chicken fillet sauce Kingtou	12.00
5. Kalfsribbetjes met gember en lente-ui Travers de veau aux gingembre et ciboulette Veal spare ribs with ginger and spring onions	14.50
5. Kalfsribbetjes met zwarte peper Travers de veau au poivre noir Veal spare ribs with black pepper	14.50
7. Lamskottelletjes in madras-curry Côtes de mouton sauce curry madras Lamb chop madras curry	15.00
1. Gevulde toefu met zwarte bonensaus Pâtes de soya sauce d'haricots noirs Beaneurd with black bean sauce	12.50
1. Gevulde toefu, aubergines en paprika Pâtes de soya, aubergine et paprika farci Beaneurd, aubergines and filled paprika	14.50
1. Lamskottelletjes met zwarte peper Côtes de mouton au poivre noir Lamb chop with black pepper	15.00
2. Lamsfilet met gember en lente-ui Filet d'agneau aux gingembre Lamb fillet with ginger and spring onions	15.00
3. Lamsfilet met XO-saus Filet d'agneau sauce XO Lamb fillet with XO-sauce	15.50

1. Haaitenvleessoep Potage aux ailerons de requins Sharkfin soup	7.50
2. Garnalen wantan soep Potage aux raviolis de crevettes Shrimps wantan soup	3.80
3. Varkensvlees wantan soep Potage aux raviolis de porc Wan Tan soup	3.80
4. Visballietjes soep Potage aux boulettes de poisson Fish ball soup	3.80
7. Maïs Krab soep Potage aux maïs et crabe Cream corn soup	3.80
8. Zuur-Hete soep Potage aigre et piquant Hot and sour soup	3.80
9. Soep met Kai choi, gezouten ei en vlees Potage au légume Kai Choi, œuf salé, viande Soup with Kai Choi, salted egg and meat	5.00
10. Gebonden soep met toefu en eend Potage lié aux toefu et canard Soup with toefu and duck	5.00
11. Gebonden soep met toefu en rundsvlees Potage lié aux toefu et viande de bœuf Soup with toefu and beef	5.00
13. Dagsoep Potage du jour Daysoup	2.50
14. Kippensoep met bamboe Bouillon de volaille aux bambous Bamboo chickensoup	2.50
15. Tomatensoep Potage de tomates Tomatoessoup	2.50

dagprijs

Vlees		Zeevruchten	
Viande		Fruits de Mer	
Meat	€	Seafood	€
1. Geroosterde eend op 'Kanton wijze'	11.00	1. Kreeft met gember en ui of met zwarte bonensaus	d.1
Canard rôti à la Cantonnaise		Homard au gingembre et oignon ou sauce d'haricots noirs	
Cantonese roasted duck		Lobster with ginger en onions or black bean sauce	
2. Gelakt, geroosterd varkensvlees	9.00	2. Krab met gember en ui of met zwarte bonensaus	d.1
Porc rôti laqué		Crabe au gingembre et oignon ou sauce d'haricots noirs	
Roasted pork		Crab with ginger en onions or black bean sauce	
3. Geroosterde varkensbuik	9.00	3. Zeevruchten in een nestje	17.0
Porc rôti croustillant		Nid de fruits de mer	
Crispy pork		Seafood nest	
4. Geroosterde varkensribbetjes	9.00	4. Garnalen met vijf kruiden	17.0
Travers de porc laqués		Crevettes grillées aux cinq parfums	
Barbecued spare ribs		Grilled prawns in five perfums	
5. Assortiment geroosterd vlees	16.00	5. Garnalen met cashew noten	16.0
Assortiment de viande rôti laqué		Crevettes aux noix de cajou	
Assortiment of roasted meat		Shrimps with cashew nuts	
6. Halve gekookte kip met gembersaus	9.00	6. Gestoomde garnalen met look	17.0
Demi poulet aux gingembre		Crevettes à la vapeur à l'ail	
Half chicken with ginger		Steamed prawns with garlic	
7. Halve kip in soya saus	10.50	7. Garnalen met zuurzoete saus	17.0
Demi poulet à la sauce soja		Crevettes à la sauce aigre-douce	
Half chicken with soya sauce		Sweet and sour prawns	
8. Gestoomde kip op rijst in potje	12.00	8. Garnalen met 'King-Tou' saus	17.0
Riz napé de poulet au bain marie		Crevettes à la sauce 'King-Tou'	
Steamed chicken on rice		Prawns 'King Tou'	
9. Gestoomde varkensribbetjes op rijst in potje	12.00	9. Garnalen in hun schaal geblancheerd	18.0
Riz napé de travers de porc au bain marie		Crevettes blanchies	
Steamed spare ribs on rice		Cooked shrimps	
10. Gestoomd rundvlees op rijst in potje	12.00	10. Inktvis met vijf kruiden	12.5
Riz napé de viande de bœuf au bain marie		Calamars aux cinq parfums	
Steamed beef on rice		Cuttle fish with five perfums sauce	
12. Gedroogd gemarineerd vlees op rijst in potje	14.00	11. Inktvis met seizoenegroenten	12.5
Riz napé de viande marinée et séchée		Calamars aux légumes de saison	
Dried and spiced meat on rice		Cuttle fish with season vegetables	
13. Kikkerbilletjes met pikante satay saus	15.00	12. Inktvis met gember en lente-ui	12.5
Cuisses de grenouilles sauce piquante satay		Calamars au gingembre et ciboulette	
Frog legs in hot satay sauce		Cuttle fish with ginger and spring onions	
14. Kikkerbilletjes met looksaus	15.00	13. Inktvis met gezouten groenten	12.5
Cuisses de grenouilles sauce à l'ail		Calamars aux légumes salés	
Frog legs with garlic sauce		Cuttle fish and dried cuttle fish with salty vegetables	
15. Kikkerbilletjes met vijf kruiden	15.00	14. Inktvis met zwarte bonensaus	12.5
Cuisses de grenouilles aux cinq parfums		Calamars à la sauce d'haricots noirs	
Frog legs with five spices		Cuttle fish with black bean sauce	
16. Kikkerbilletjes met groenten	15.00	15. Octopus met gember en lente-ui	11.5
Cuisses de grenouilles aux légumes		Sèche au gingembre et échalotte	
Frog legs with vegetables		Octopus with ginger and spring onion	
		16. Octopus met vijf kruiden	11.5
		Sèche aux cinq parfums	
		Octopus with five spices	
		17. Kleine inktvis met heidel saus	11.5
		Petits calamars sauce heidel	
		Small squids with heidel sauce	
		18. Kleine inktvis met gember en lente-ui	11.5
		Petits calamars au gingembre et échalotte	
		Small squids with ginger and spring onions	
		19. Octopus met trassi blanchan pikant	12.5
		Sèche au trassi blanchan piquant	
		Octopus with hot shrimp paste (blanchan)	

Gevogelte Volailles Poultry		Oesters stoofpotje Casseroles de bonheur Happines hot pots	
	€		€
1. Kippenblokjes met Chinese champignons Poulet aux champignons Chinois Chicken with Chinese mushrooms	12.00	1. Zeevruchten in stoofpotje Fruits de mer en casserole Seafood in hot pot	17.00
2. Kippenblokjes met oestersaus Poulet sauce d'huître Chicken with oystersauce	11.50	2. Gekruid runderstoofpotje Bœuf épicé étuvé en casserole Stewed spiced beef in hot pot	9.50
3. Kippenblokjes met zuur-zoete saus Poulet sauce aigre-douce Sweet and sour chicken	10.50	4. Varkenspoten in stoofpotje Pieds de cochon étuvé en casserole Stewed pork feet in hot pot	9.50
4. Kippenblokjes met ananas Poulet aux ananas Chicken with pineapple	10.50	6. Eendenpoten met Chinese paddestoelen Patres de canard aux champignons Chinois Duck's web feet with Chinese mushrooms	14.00
5. Kippenblokjes met currysous Blanc de poulet à la sauce curry Chickenfillet with curry sauce	10.50	9. Gestoofde lamsribbetjes Travers de mouton en casserole Lamb's ribs in hot pot	14.00
6. Kippenblokjes met cashew noten Poulet aux noix de cajou Chicken with cashew nuts	12.00	10. Kip 'jear' jear' in stoofpotje Poulet 'jear jear' en casserole Chicken 'jear' jear' in hot pot	11.50
7. Kippenblokjes met groenten en hoisin saus Poulet aux légumes à la sauce hoisin Chicken with vegetables and hoisin sauce	12.00	11. Gemengd vlees met toefu in stoofpotje Assortiment de viande et pâte de soya en casserole Mixed meat and bean curd in hot pot	12.00
8. Kippenblokjes met citroensaus Poulet à la sauce citron Chicken with lemon sauce	12.00	12. Gemengde groenten, toefu en vermicelli Macédoine de légume, pâte de soya et vermicelle Mixed vegetables, bean curd and bean thread	10.50
9. Kip met soya scheuten 'Chop Shoy' Poulet aux germes de soya (chop shoy) Chicken with bean sprouts (chop shoy)	9.00	13. Gemengde groenten met toefu Pâtes de soya avec légumes variés Beancurd with mixed vegetables	9.50
10. Kip met seizoengroenten Poulet aux légumes de saisons Chicken with season vegetables	11.50	14. Gevulde toefu 'Tung Kong' in bouillon Pâte de soya en casserole - soupe Tung Kong Bean curd in hot pot - soup Tung Kong	10.50
11. Kippenvleugeltjes met vijf kruiden Ailes de poulet aux cinq épices Chicken wings with five spices	9.50	15. Spek en toefu in stoofpotje Lard et pâte de soya en casserole Bacon and toefu in hot pot	10.50
12. Kippenvleugeltjes met zwarte bonen saus Ailes de poulet à la sauce d'haricots noirs Chicken wings with black bean sauce	9.50	16. Toefu met vijf kruiden Pâte de soya aux cinq parfums Bean curd with five spices	10.50
13. Eend met citroensaus Canard à la sauce citron Duck with lemon sauce	13.50		
14. Gestoofde eend met groenten Canard étuvé aux légumes Stewed duck with vegetables	13.50		
15. Eendarecpijes met seizoengroenten Tranches de canard aux légumes de saisons Duck slices with season vegetables	13.50		

Deegwaren		Rundvlees	
Pâtes		Viande de bœuf	
Paste		Beef	
	€		€
1. Droog gebakken rijstdeeg met rundvlees Pâtes de riz sautées sec au bœuf Rice paste, fried with beef	9.00	1. Rundvlees met Chinese champignons Viande de bœuf aux champignons Chinois Beef with Chinese mushrooms	12.50
2. Rijstdeeg met rundvlees en zwarte bonen saus Pâtes de riz sautées au bœuf sauce d'haricots noirs Rice paste with beef and black bean sauce	9.00	2. Rundvlees met oestersaus Viande de bœuf sauce d'huître Beef with oyster sauce	12.00
3. Rijstdeeg met rundvlees en satay saus Pâtes de riz sautées au bœuf sauce satay Rice paste with beef in satay sauce	9.00	3. Rundvlees met zwarte bonen saus Viande de bœuf sauce d'haricots noirs Beef with black bean sauce	12.00
4. Rijstdeeg met diverse vleessoorten Pâtes de riz viande assortie Rice paste with mixed meat	9.50	4. Rundvlees met curry saus Viande de bœuf sauce curry Beef with curry sauce	12.00
5. Rijstdeeg met varkensribbetjes Pâtes de riz aux travers de porc Rice paste with spare ribs	8.00	5. Rundvlees met cashew noten Viande de bœuf aux noix de cajou Beef with cashew nuts	12.50
6. Rijstdeeg met garnachjes, vlees en curry 'Kwei Due' Pâtes de riz aux crevettes, viande et curry 'Kwei Due' Rice paste with shrimps, meat and curry 'Kwei Due'	8.00	6. Rundvlees met seizoengroenten Viande de bœuf aux légumes de saison Beef with season vegetables	12.50
7. Rijstdeeg met kip en zwarte bonensaus Pâtes de riz au poulet et sauce d'haricots noirs Rice paste with chicken and black bean sauce	9.00	7. Rundvlees met gember en lente-ui Viande de bœuf aux gingembre et échalottes Beef with ginger and spring onions	12.00
8. Rijstdeeg met inktvis Pâtes de riz aux calamars Rice paste with squid	9.50	8. Rundvlees met satay saus Viande de bœuf à la sauce 'satay' (piquante) Beef with 'satay' sauce	12.00
9. Rijstvermicelli 'Singchow' stijl Vermicelles de riz façon 'Singchow' Rice vermicelli style 'Singchow'	8.00	11. Rundermagen met gezouten groenten Estomac de bœuf aux légumes salés Stomach of beef with salted vegetables	9.50
10. Rijstvermicelli 'Amoy' stijl Vermicelles de riz façon 'Amoy' Rice vermicelli style 'Amoy'	8.00	12. Mabo toefu (rundvlees met toefu, pikant) Pâte de soya au bœuf (piquant) Bean curd with beef (hot)	11.00
11. Gebakken noedels met diverse vleessoorten Nouilles sautées viande assortie Fried noodles mixed meat	9.50	13. Seizoengroenten met gemengde vleessoorten Légumes de saison à la viande assortie Season vegetables with mixed meat	12.50
12. Gebakken noedels met grote garnalen Nouilles sautées aux crevettes géantes Fried noodles with prawns	14.50	14. Seizoengroenten met look of oestersaus Légumes de saison à l'ail ou sauce d'huître Season vegetables with garlic or oyster sauce	7.50
13. Gebakken noedels met inktvis Nouilles sautées aux calamars Fried noodles with squids	9.50	15. Gemengde Chinese groenten Légumes Chinoises assorties Mixed Chinese vegetables	d.p.
14. Gebakken noedels met runderlapjes Nouilles sautées aux tranches de bœuf Fried noodles with beef slices	9.00		
15. Gebakken noedels met gesneden varkensvlees Nouilles sautées aux tranches de porc Fried noodles with pork slices	8.00		
16. Gebakken noedels met varkensribbetjes Nouilles sautées aux travers de porc Fried noodles with spare ribs	8.00		
17. Gebakken noedels met gerookerd varkensvlees Nouilles sautées au porc rôti Fried noodles with roasted pork	8.00		
18. Gebakken noedels met soya saus Nouilles sautées sauce soya Fried noodles with soy sauce	6.20		
19. Gerookte noedels 'Hang sui yee min' Nouilles fumées 'Hang sui yee min' Smoked noodles 'Hang sui yee min'	9.50		

Gebakken rijst en Rijstschotel		Varkensvlees	
Riz sauté et Assiette de riz		Viande de porc	
Fried rice and Rice dishes		Pork meat	
	€		€
1. Gebakken rijst 'Young Chow' vlees en garnaaftjes Riz sauté 'Young Chow' viande et crevettes roses Fried rice 'Young Chow' meat and little shrimps	8.00	kensvlees met zuur-zoete saus ide de porc à la sauce aigre-doux et and sour pork	10.50
2. Gebakken rijst met groie garnalen Riz sauté aux crevettes géantes Fried rice with prawns	14.50	Kensvlees met seizoensgroenten ede de porc aux légumes k with vegetables	11.50
3. Gebakken rijst met garnaaftjes Riz sauté aux crevettes Fried rice with little shrimps	9.00	kensblokjes met cashew noten de porc aux noix de cajou k dices with cashew nuts	12.60
4. Gebakken rijst met kippenvlees Riz sauté au poulet Fried rice with chicken	7.00	locand varkensvlees met gezouten vis son salé avec viande de porc à la vapeur ed fish steamed with pork meat	12.50
5. Gebakken rijst met geroosterd varkensvlees Riz sauté aux viande de porc rôti laqué Fried rice with barbecued pork	7.00	loemde vleespastel met gezouten ei sde de porc, uuf salé à la vapeur mud pork meat with salted egg	11.00
6. Gebakken rijst met rundvlees Riz sauté au bœuf Fried rice with beef	9.00	40omde varkensribbetjes met zwarte bonensaus vers de porc à la vapeur avec sauce d'haricots noirs umed spare ribs with black bean sauce	11.00
7. Gebakken rijst met kip en garnaaftjes Riz sauté au poulet et crevettes Fried rice with chicken and little shrimps	10.00	rkensribbetjes met Kingtou saus ivers de porc caramélisés sauce King Tou are ribs with caramel sauce King Tou	12.00
Rijstschotel met geroosterde eend Assiette de riz avec canard rôti Rice dish with roasted duck	7.50	rkensribbetjes met zuur-zoete saus avers de porc sauce aigre-doux are ribs with sweet and sour sauce	12.00
Rijstschotel met gekakt, geroosterd varkensvlees Assiette de riz avec viande de porc rôti laqué Rice dish with barbecued pork	7.50	rkensribbetjes met vijf kruiden avers de porc grillés aux cinq parfums are ribs grilled with five spices	12.00
1. Rijstschotel met geroosterd spek (varkensbuik) Assiette de riz avec porc rôti croustillant Rice dish with crispy pork	7.50	stoomde varkensribbetjes met pruimen saus avers de porc à la vapeur sauce prune amed spare ribs plum sauce	12.00
1. Rijstschotel met assortiment geroosterd vlees Assiette de riz avec assortiment de viande rôti Rice dish with mixed roasted meat	9.50	ibergines met vlees en gezouten vis ibergines à la viande et poisson salé g plant with meat and salted fish	11.50
2. Rijstschotel met 'roya saus' - kip Assiette de riz au poulet à la sauce de soja Rice dish with chicken and soya sauce	7.50	stoomd spek met taro urd à la vapeur au taro amed bacon with taro	11.00
Rijstschotel met gekookte kip Assiette de riz au poulet à la vapeur Rice dish with boiled chicken	7.50	stoomd spek met gefermenteerde groenten 'moui choy' urd à la vapeur aux légumes, 'moui choy' amed bacon with moui choy vegetables	11.00
Rijstschotel met diverse vleessoorten en groenten Assiette de riz avec assortiment de viande et de légumes Rice dish with mixed meat and vegetables	9.50	ikke darmen met gezouten groenten ros intestin de porc aux légumes salés rge intestine of pork with salted	10.50
Rijstschotel met rundvlees en groenten Assiette de riz avec viande de bœuf et légumes Rice dish with beef and vegetables	9.00	efruide dikke darm ros intestins de porc frits ried large pork intestines	11.50
		ikke darmen met zwarte bonen saus ros intestins de porc à la sauce d'haricots noirs arge intestine of pork with black bean sauce	10.50

specialiteiten v.d zee			vegetarische schotels		
142 gestoomde zeebaars	dagpr		168 tofu zwarte bonen	9,50	
met zwarte bonensaus			169 tofu met groenten	9,50	
143 gebakken tong zoetzuur	dagpr		170 kristal noedels	9,50	
144 gestoomde tong			171 tofu zout en peper	9,50	
met gember	dagpr		172 eieren in tomatensaus	9,50	
145 gestoomde tarbot			Gelakt vlees		
met zwarte bonen saus	dagpr		173 krokant spek	9,50	
146 gestoomde paling			174 gelakte eend	9,50	
met zwarte bonen saus	17,50		175 sojakip	9,50	
147 gestoofde paling			176 witte kip	9,50	
met spek	17,50		177 gelakt vlees	9,50	
148 gebakken tong met boter	dagpr		178 mix van 2	12,00	
schaaldieren			179 mix van 3	12,00	
149 gebakken kreeft			180 peking eend	17,00	
met gember	dagpr		kleine schotels		
150 gestoomde kreeft			181 krokant spek	5,00	
met look	dagpr		182 gelakte eend	6,20	
151 suzekrab zout en peper	21,10		183 sojakip	6,20	
152 st jacobsschelpen	4,50		184 witte kip	6,20	
153 oesters zout en peper	dagpr		185 gelakt vlees	5,00	
Tofu			186 mix van 2	6,50	
154 tofu rollen	13,70		187 groenten oestersaus	3,00	
155 ma po tofu	9,50		188 gestoomde ribbetjes	6,50	
156 tofu zeevruchten	12,00		ingewanden		
157 tofu met varken	9,50		189 rundsgoulash	9,50	
158 gevulde tofu	13,70		190 lamsgoulash	10,00	
159 tofu stoompot met vis	10,00		191 eendepoten	10,00	
160 tofu op 3 wijze	13,70		192 gebakken damen	13,70	
161 tofu pot mix meat	9,50		193 rundpens zwarte bonen	9,50	
chinese groenten			194 varkens zwarte bonen	9,50	
162 pak choy	9,50		195 kippebloed gember	9,50	
163 choy sam	9,50		supplementen		
164 ong choy	9,50		gebakken rijst	3,00	
165 kaylan	9,50		gebakken noedels	3,75	
166 chin groenten in			gebakken mihoen	4,00	
oestersaus	6,00		currysous	1,50	
167 ho dao	9,50		zoetzuur saus	1,50	
168 mix chin groenten	9,50		Kreepoek	1,80	

勝 Restaurant Sing Kee

Van Wesebekestraat 21
2060 Antwerpen
Tel : 03-234.27.02
Fax : 03-232.26.60

Open von 12.00 tot 23.30
Gesloten op donderdag (behalve op feestdagen)

Wij verzorgen ook Uw feesten (Catering)

Dimsums	
garnalen	3,50
varkensvlees	3,00
rundsvlees	3,00
kleine draken pasteitjes	3,50
hanleivinpasteitjes	3,50
ribbetjes in zwarte bonensaus	3,00
gebakken garnalen	3,80
gebakken krabpasteitjes	5,00
chinese mini loempia's	3,60
gebakken pasteitjes	3,00
rijstrol garnalen	3,50
rijstrol kip	3,80
rijstrol varken	3,00
rijstrol rund	3,00
tofurollen	3,00
witte radijs taart	3,00
gewokte stoombrood	3,00
gestoomde broodjes	3,00
geuld lotus blad	3,80
vegetarische dimsums	4,00
groene dumplings	3,00
garnalen curry	3,50
Mix gestoomde dimsums	
4-6-8-10 stuks	3,80-5,70-7,60-9,50

Soepen		Witte rijst		84 mihoen rund		114 gestoomd varken	
1. dagsoep	3,00	51. rijst chin groenten kip	7,50	84 mihoen varken	8,00	met gezouten vis	10,00
2. pikante soep	3,00	52. rijst chin groenten rund	7,50	85 mihoen garnaltjes	8,70	115. varken zout en peper	10,00
3. kip maïssoep	3,00	53. rijst chin groenten varken	7,50	speciale noedels		116. varken op vuurplaat	12,00
4. krab maïssoep	3,50	54. rijst witte kip krokant spek	7,50	86 lang leve noedels	8,70	117. varken chop choy	9,50
5. wantan soep(g)	5,00	55. rijst gelakt vlees en eend	7,50	87 Japanse noedels	8,70	118. varken zwarte peper	12,00
5. wantan soep(k)	3,00	56. rijst witte en soja kip	7,50	Rundvlees		119. varken zwarte bonen	9,50
6. sueykaw soep(g)	6,50	57. rijst goulash	7,50	88. rund chopchoy	9,50	120. bapi pangang	10,50
6. sueykaw soep(k)	3,50	58. rijst mix meat	8,00	89. rund op vuurplaat	12,00	varkensribbetjes	
7. zeevruchten		59. rijst kip in tomaten saus	8,00	90. rund chin groenten	9,50	121. gestoomde ribbetjes	10,00
7. tofusoepp	5,00	60. rijst rund en zwarte bonen	7,50	91. rund zwarte bonen	9,50	122. ribbetjes honing look	10,50
8. haalvinsoep	7,20	rijstepap		92. rund zwarte peper	12,00	123. ribbetjes zout en peper	10,00
9. groenten soep		61. rijstepap met mix meat	6,50	93. rund kling tao	10,00	124. gelakte ribbetjes	9,50
en gezouten ei	6,20	62. rijstepap zeevruchten	6,50	94. rund gember	9,50	125. ribbetjes kingtao	10,00
9. groenten met		63. rijstepap rund	6,50	95. rund oestersaus	10,00	inktvls	
tofusoepp	5,00	64. rijstepap kip	6,50	96. rund currysau	10,00	126. inktvls zwarte bonen	10,50
maaltijdsoepen		65. rijstepap eend	6,50	97. rund tomaten saus	11,00	127. inktvls oestersaus	10,50
10. wantan noedels	6,00	66. rijstepap 100 jaar ei en		Kip		128. inktvls zoute groenten	10,50
11. sueykaw noedels	7,50	varken	6,50	98. kip tomaten saus	11,00	129. inktvls gember	10,50
12. witte kip noedels	7,50	67. rijstepap met vis	7,50	99. kip in stoempot	10,50	130. inktvls chin groenten	9,50
13. sojakip noedels	7,50	gebakken noedels		100. kip curry	10,00	131. inktvls kingtao	10,50
14. gelakt vlees		69. noedels mix maat	8,50	101. kip zwarte peper	12,00	132. inktvls zout en peper	10,50
noedels	7,50	70. noedels kip	8,00	102. kip chopchoy	9,50	garnalen	
15. krokant spek		71. noedels varken	8,00	103. kip zoetzuur	9,50	133. gestoomde garnalen	
noedels	7,50	72. noedels rund	8,00	104. kippenleugels		met look	14,50
16. visbal noedels	7,50	73. noedels garnalen	13,70	zout en peper	9,50	134. Garnalen op vuurplaat	14,50
17. goulash noedels	7,50	74. noedels rund in zwarte		105. gestoomde kip en		135. garnalen zout & peper	14,50
18. mix van 2 noedels	7,50	bonen saus	8,00	chin champignons	10,00	136. garnalen zwarte peper	15,50
19. mix van 3 noedels	8,00	75. noedels zeevruchten	13,70	106. kip kingtao	10,00	137. garnalen chin groenten	13,70
gebakken rijst		rijstnoedels hofan		107. kip op vuurplaat	12,00	138. garnalen king tao	15,50
45. geb. rijst garnaltjes	8,70	76. hofan rund	8,00	108. kip oestersaus	10,00	139. garnalen zwarte bonen	15,50
46. geb. rijst Yangchow	8,00	77. hofan kip	8,00	109. kip met cashew	9,50	140. garnalen Vogelnest	18,60
47. geb. rijst rund	7,50	78. hofan varken	8,00	Varkensvlees		141. garnalen chopchoy	13,70
48. geb. rijst kip	7,50	79. hofan mix meat	8,50	110. varken kingtao	10,00		
49. geb. rijst kip en		80. hofan zeevruchten	13,70	111. varken oestersaus	10,00		
gezouten vis	8,70	mihoen		112. varken zoetzuur	9,50		
50. geb. rijst varken	7,50	81. mihoen singapore	8,00	113. gestoomd varken			
		82. mihoen kip	8,00	met gezouten ei	9,50		

ShangHai Menu

18.70 € p.p.
verschillen
Soep van het huis of pikante soep
Gebakken kikkerbitter in toekboter
Kip met currysaus
Garnalen met groenten
Sjasscheuten met zout
Varkensvlees met zout - zure saus
Inktvis met zwarte bonensaus

Vegetarische menu

9.90 € p.p.
Groentensoep
Vegetarische loempia
Vegetarische wijfjes

Vis Menu

19.80 € p.p.
Hakkebollensoep
Gebakken zeevinger
Visrolletjes met groenten en eieren

Scampis menu

19.50 € p.p.
Garnalen soep
Garnalen salad
Ti pan Ming Xia of Garnalen met groenten

Menu A

12.45 € p.p.
Kippensoep, tomatensoep, pikante soep of veggiesje soep
Mini loempia's en ribbetjes
Naar keuze:
• Babi panggang
• Kip in currysaus
• Sjasscheuten met kip, vles en garnalen

Menu B

10.00 € p.p.
Kippensoep of pikante soep
Loempia
Naar keuze:
• Sjasscheuten met kip
• Varkensvlees met zout - zure saus
• Babi panggang met rundvlees
• Inktvis met groenten

Pikante menu

18.85 € p.p.
verschillen
Pikante soep
Mini loempia en ribbetjes
Garnalen op de wijze van de chef
Rundvlees op de wijze van de chef
Inktvis met currysaus
Tongtiet in pikante saus

Chinese rijsttafel

13.20 € p.p.
verschillen
Kippensoep, tomatensoep of pikante soep
Mini loempia's en ribbetjes
Babi panggang
Kip met currysaus
Sjasscheuten met rundvlees en garnalen
Inktvis met zwarte bonensaus

Chef menu

22.00 € p.p.
verschillen
Soep van het huis of pikante soep
Mini loempia, ribbetjes, gebakken scampi en gebakken eendvlees
Ti pan scampis
Eend met sinaasappel
Sjasscheuten
Varkensvlees in zout - zure saus
Kikkerbitter in toekbotersaus
Rundvlees op de wijze van de chef

Hai Sheng menu

35.60 € p.p.
verschillen
Zeevruchten soep
Kroket
Gebakken zeevinger
Ti pan scampis
Zeevruchten salade



Chinees Restaurant



Shanghai

上海

OM MEE TE NEMEN
PRIJSLIJST

kasteelstraat 70 • 8000 brugge
tel. 050 / 33.35.62

open : van 11u30 tot 14u30
en van 17u30 tot 23u30

• Soepen	€
1. Shungfai soep	3.00
2. Curry soep met rundsvlees	3.00
3. Haarlevismisoep	4.40
4. Kippensoep	2.30
5. Tomatensoep	2.30
6. Pikante soep	2.50
7. Vogelsatje soep	2.00
8. Wan tan soep	3.25
9. Aspergesoep met knib	2.60
10. Kippensoep met chinese champignons en en bamboe	2.50
11. Zeeverruchte soep	3.25
12. Kreeftensoep	3.25
13. Garnaal soep	3.25
14. Vegetarische soep	2.30
• Voorgerechten	
15. Loempia met kip	2.50
16. Loempia met knib	2.50
17. Mini loempia's (4 stuks)	3.10
18. Chinese voorgerecht	4.50
19. Shungfai voorgerecht	4.70
20. Ribbetjes op Chinese wijze	4.00
21. Gebakken inktvis	4.60
22. Gebakken scampi's op salade	5.60
23. Sate van varkensvlees	3.60
24. Sate van kipfilet	3.60
25. Sate van scampi's	5.60
26. Gebakken scampi's met lookboter	7.80
27. Gebakken kikkerbilleten met lookboter	7.00
28. Chinese salade	4.50
29. Gestoomde pastatjes	4.70
30. Gestoomde Xia Jiao (garnalen)	4.70
31. Gebakken krabachtelen	5.35
32. Gestoomde zeeverruchten	6.00
• Nasi goreng	
35. Nasi goreng Shungfai	8.70
36. Nasi goreng Yangzhou	8.35
37. Nasi goreng met kip	7.00
38. Nasi goreng met varkensvlees	7.00
39. Nasi goreng met rundsvlees	7.60
40. Nasi goreng met garnalen	8.70
41. Pikante nasi goreng met varkensvlees en Scampi's	8.20
42. Nasi goreng met kip, vlees en garnalen	8.70
43. Nasi goreng met knib	8.10
44. Vegetarische nasi goreng	6.00
• Bami goreng	
45. Bami goreng Shungfai	8.70
46. Bami goreng met kip	7.00
47. Bami goreng met varkensvlees	7.00
48. Bami goreng met rundsvlees	7.60
49. Bami goreng met garnalen	8.70
50. Pikante bami goreng met varkensvlees en Scampi's	8.20

• Bami goreng (vervolg)	
51. Bami goreng met kip vlees en garnalen	8.70
52. Bami goreng met knib	8.10
53. Vegetarische bami goreng	6.00
54. Mihoen met kip, vlees en garnalen	9.30
55. Mihoen met garnalen	9.30
56. Mihoen met kip	7.45
57. Mihoen met varkensvlees	7.45
58. Mihoen siagapour (curry, vlees en garnalen)	9.40
• Tjop tjop	
65. Soja schuit met kip	7.00
66. Soja schuit met varkensvlees	7.00
67. Soja schuit met rundsvlees	7.60
68. Soja schuit met inktvis	8.15
69. Soja schuit met garnalen	8.55
70. Soja schuit familie	8.70
• Kip gerechten	
71. Kipfilet met groenten	8.00
72. Kipfilet met Gon Bao saus	8.00
73. Kipfilet met curry saus	8.00
74. Kipfilet met Chinese champignons en bamboe	8.00
75. Kipfilet met tomatensaus	8.00
76. Kipfilet met champignons	8.00
77. Kipfilet met pikante saus	8.00
78. Kipfilet op de wijze van de chef	8.00
79. Kipfiletjes in zout - zure saus	8.00
79a. Kipfilet met ananas	8.50
• Varkensvlees	
80. Varkensvlees met groenten	8.00
81. Varkensvlees met tofs saus	8.50
82. Varkensvlees met oerijsaus	8.00
83. Varkensvlees met Chinese champignons en bamboe	8.10
84. Varkensvlees met champignons	8.10
85. Varkensvlees met pikante saus	8.00
86. Varkensvlees op de wijze van de chef	8.10
87. Varkensvlees in zout - zure saus	8.00
88. Babi Pengens	8.50
• Rundsvlees	
89. Rundsvlees met curry saus	8.45
90. Rundsvlees Shungfai	8.55
91. Rundsvlees met pikante saus	8.45
92. Rundsvlees op de wijze van de chef	8.55
93. Rundsvlees met zout - zure saus	8.45
95. Chinese familie schotel	8.75
• Garnalen	
96. Garnalen met groenten	11.95
97. Garnalen met currysaus	11.95
98. Garnalen met pikante saus	11.95
99. Garnalen met zout - zure saus	11.95
100. Garnalen met Gon Bao saus	12.10
101. Garnalen op zijn Shungfai	12.40
102. Garnalen op speciale wijze	12.40
103. Garnalen met lookbotersaus	12.20
104. Garnalen op de wijze van de chef	12.20

• Inktvis	
105. Inktvis met groenten	9.90
106. Inktvis met currysaus	9.90
107. Inktvis met pikante saus	9.90
108. Inktvis met tomatensaus	9.90
109. Inktvis met Gon Bao saus	10.00
110. Inktvis op de wijze van de chef	10.25
• Tong	
111. Tongfillet met groenten	11.50
112. Tongfillet met pikante saus	11.50
113. Tongfillet met Soja saus	11.50
114. Tongfillet met tomatensaus	11.50
115. Oetjakken zee tong	14.95
116. Gestoomde zee tong	14.90
• Kikkerbilleten	
117. Kikkerbilleten met groenten	10.35
118. Kikkerbilleten met pikante saus	10.35
119. Kikkerbilleten met soja saus	10.35
120. Kikkerbilleten met lookboter	10.60
• Eend	
121. Peking Eend	12.50
122. Eend met ananas	11.95
123. Eend met sinaasappel	11.95
124. Eend op de wijze van Shungfai	11.95
125. Eend in pikante saus	11.95
126. Benaftiet met groenten	12.10
• Foe yong hai (Chinese omelet)	
127. Omelet met garnalen	8.80
128. Omelet met kip	8.70
129. Omelet van de chef	8.90
• Specialiteiten	
138. Lamsvlees op de wijze van de chef	11.35
140. Tao fu bao	9.90
142. Stuurvoorgerechten op speciale wijze	13.10
143. Hai Xien Pao (zeeverruchten)	12.00
144. Gebakken krabachtelen met groenten	16.75
145. Vegetarische schotel	7.65

• In vervanging van rijst (bij een hoofdgerecht met uitzondering van nasi, bami en mihoen)

- Nasi goreng 1.40
- Bami goreng 1.40
- Mihoen 2.50
- Fritsen 1.40



Wok Shop
ORIENTAL STUFF



AZIATISCH KEUKENMATERIAAL

Ronde wok	INCLUSEE INDRINGEN VOOR PERMANENTE BESCHERMPLAAG	€ 20,00
Platte wok	GESCHIKT VOOR GAS, ELEKTROSCHE, INFRAROOD EN HALOGEEN KOOKEN	€ 20,00
Platte/Ronde wokscheep		€ 9,00
Chinese frituurscheep		€ 6,00
Set stoommandjes		€ 7,00
Wok-Mok	MET CHINESE SPREUK: TALK DOES HOT COOK BICE (PRAATJES VULLEN GEEN GASTJES)	€ 3,50
Chinees keukenmes	CLEVER EN HANDBIJL	€ 16,00
Bamboo servethouders		€ 3,00
Chopstick bowl	ZWART/WIT	€ 4,50
Zen block	SMALL	€ 17,00
Zen block	MEDIUM	€ 29,00
Zen food warmer		€ 50,00
Bamboo keukenset		€ 9,00
Zwart gelakte chopsticks		€ 1,50

AZIATISCH PORSELEIN

Sojaschaaltjes set	MET CHOPSTICKS (2)	ZWART/WIT	€ 15,00
Sushi bord		ZWART/WIT	€ 12,50
Vierkant sushi schaalje		ZWART/WIT	€ 2,50
Serving bowl 18 cm		ZWART/WIT	€ 6,50
Chopstick bowl		ZWART/WIT	€ 4,50
Bord 27 cm		ZWART/WIT	€ 7,50
Bord 20 cm		ZWART/WIT	€ 5,00
Rijstbowl		ZWART/WIT	€ 4,00
Lepel		ZWART/WIT	€ 0,90
Sausschaaltje		ZWART/WIT	€ 1,30
Chopstick rest		ZWART/WIT	€ 0,85
Japanse theepot		ZWART/WIT	€ 31,00

WOKSAUZEN		
Arnold Special	DE GEHEIEME EN SUPER POPULAIRE SAUS VAN HET TOUS - 150 ML	€ 4,00
Black Bean	KLASIEKE CHINESE SAUS VOOR PANTJES WOKGERECHTEN - 150 ML	€ 4,00
Zoet Zure Saus	KLASIEKE ZOET ZURE SAUS OM CHINA - 150 ML	€ 4,00
Peking Style	SAUS VAN CHINESE WOK OP BASIS VAN HOT SUN EN OOSTERSE KRUIDEN - 150 ML	€ 4,00
Teriyaki Style	JAPANESE SAUS OP BASIS VAN SOJA, GENSJEN, LOOK EN SAKÉ - 150 ML	€ 4,00
Spicy Dim Sum	PIKANTE DIPSAUS VOOR DIM SUM - 150 ML	€ 4,00
Sweet Dim Sum	ZACHT ZURE DIPSAUS VOOR DIM SUM - 150 ML	€ 4,00
OLIËN		
HotWok olie	DE IDEALE BASISOLIE VOOR WOKGERECHTEN - 190 ML	€ 5,00
Lemongrass olie	SPECIAL VOOR VISGERECHTEN & FRIJZE SALADES - 190 ML	€ 5,00
Ginger/garlic olie	MEERLIJN IN WOKGERECHTEN EN MARINADES - 190 ML	€ 5,00
Sesame olie	DINHSJAAR VOOR ALLE ADJUTANTE GERECHTEN - 190 ML	€ 5,00
Coriander/spring Onion olie	FANTASTISCH VOOR DRESSINGS EN IN DE WOK - 190 ML	€ 5,00
DIVERSEN		
Lemongrass azijn	VOOR SUPREMESE SALADES EN VORMACTIONS - 190 ML	€ 4,50
Tabasco trio	ONTEK IN REICHEL: GARLIC, PEPPER, HABANERO EN CHIPOTLE. TABASCO, EEN MUST VOOR ELKE KEUKE!	€ 15,00
Gedroogde uitjes	DE IDEALE AFWERKING VAN UW WOKGERECHT	€ 4,00
Five spice kruiden	DINHSJAAR IN DRESSING, MARINADES EN SAUZEN	€ 5,00
Kiss Your Ass Goodbye olie	DE HEETSTE OLIE VAN EUROPE, MADE IN ANTWERP	€ 6,00
Habanero Salt	ZEEZOUT GEFUSIEERD MET GEDROOGDE HABANERO EN CHILIPEPER VOOR DIT EXTRA SHAK!	€ 3,50
Kookboek Chili Club	KOKEN OP AUTHENTIEKE OOSTERSE WIJZE, NAAR DE GERECHTEN SERVEREN IN PIRE, BRASSERIE-STIJL! NIET LIJKT EEN EENKOUDE RECEPT.	€ 16,95
KLEDINGLIJN		
Babypakje	2 TOT 4 HANDELEN	€ 14,00
T-shirt met opdruk	VERSCHILLENDE NUTEN	€ 20,00
		
FAST ORIENTAL FOOD - SUSHI BAR & TAKE AWAY KORENMARKT 11 - 9000 GENT TEL. 09 233 9000 - FAX 09 233 9010		